RECHAUD DELUXE

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Rechaud Deluxe
für Käsefondue, Fondue Chinoise, Bourguignonne und Wok

Réchaud Deluxe
Pour fondue au fromage, chinoise, bourguignonne et wok

Piastra riscaldante Deluxe
Per fonduta al formaggio, chinoise, bourguignonne e wok

WILLKOMMEN / BIENVENUE / BENVENUTI

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KOENIG-Qualitäts-Produkt entschieden haben.
Wir legen viel Wert auf Qualität und Service, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistung anbieten zu können.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem KOENIG-Produkt.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité KOENIG. La qualité et le service sont pour nous des facteurs de première importance, sur lesquels nous misons pour vous offrir des produits et un service de haute qualité.
Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments grâce à votre produit KOENIG.

Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto un prodotto di qualità KOENIG. La qualità e il servizio sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori.
Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto KOENIG.

INHALTSVERZEICHNIS

D

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

D

- Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen zu benutzen.
- Achtung! Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein: Verbrennungsgefahr!
- Kinder vom Gerät fernhalten. Das Rechaud so aufstellen, dass es von Kleinkindern nicht berührt werden kann. Verbrennungsgefahr!
- Gerät nur benutzen, wenn das Netzkabel und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel reissen. Netzkabel nicht an Kanten scheuern oder einklemmen.
- Nicht mit nassen Händen den Netzstecker ziehen.
- Netzkabel von heissen Teilen fernhalten.
- Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Gerät auf eine hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Um einen Hitzestau oder Wärmeschäden zu vermeiden, das Gerät nicht unter einen Schrank/Küchenvorbauten stellen. Für genügend Freiraum sorgen!
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen/verrücken.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen, damit das heisse Gerät nicht von Kindern herunter gerissen werden kann.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr.
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Heizplatte niemals abdecken.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
- Vorsicht! Besonders fett- und ölhaltige Speisen können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
- Gerät wird heiss: nur nach vollständigem Abkühlen transportieren/verräumen.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemässem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zustande kommt.
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden.
- Personen, einschliesslich Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, dürfen das Gerät nur benützen, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieses formschöne und sichere Rechaud ist vielseitig einsetzbar. Es ist kein offenes Feuer am Tisch und kein Hantieren mit Brennsprit- oder -Paste nötig.

D

Das Rechaud kann mit allen gängigen Fondue-Caquelons, Bourguignonne-/Chinoise-Pfannen, Woks oder Pfannen bis ø 19 cm angewendet werden. Die Sicherheitsreling verhindert, dass das Kochgeschirr von der Platte rutschen kann.

BEDIENELEMENTE

Gerät:

1. Heizplatte
2. Sicherheitsreling gegen Kippen oder Verrutschen der Pfanne (herausnehmbar)
3. Netzkabel mit Netzstecker (230 V/50 Hz)
4. Standfüsse
5. Kontrolllampe
6. Ein-/Ausschalten und Thermostat-Drehknopf für stufenlose Temperatureinstellung



INBETRIEBNAHME

Gerät aufstellen

– Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
  Wichtig:
  Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen und entflammbaren Gegenständen stellen (z.B. Möbel, Küchenvorbauten, Vorhänge usw.). Mindestabstand: 50 cm. Ausschliesslich passendes Kochgeschirr auf das Rechaud stellen und Gerät nicht abdecken: Überhitzungs- und Brandgefahr! Das Gerät muss an einem Ort mit guter Belüftung stehen.
– Das Rechaud so aufstellen, dass es von Kindern nicht berührt werden kann.

Gerät am Stromnetz anschliessen

– Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (=Thermostat-Drehkknopf auf Pos. «**Min**»).
– Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren, ob die Netzspannung (230 V) mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
– Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken.
  Wichtig:
  Netzkabel nicht einklemmen oder in die Nähe von heissen Oberflächen legen (z.B. Herdplatten). Kabel nicht herunterhängen lassen. Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
– Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen!

Vor der ersten Verwendung



Kontrolllampe Drehknopf

Vor der ersten Verwendung die Heizplatte aufheizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

– Thermostat-Drehknopf auf die höchste Heizstufe «**6**» (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen) und Heizplatte während ca. 5 Minuten aufheizen lassen. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
– Es kann dabei zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
– Dann Drehknopf durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn auf Pos. «**Min**» stellen (bis zum Anschlag drehen) und Gerät ausschalten.
– Netzstecker wieder aus der Steckdose ziehen.
– Heizplatte danach komplett abkühlen lassen.

KOCHEN

D



Gerät ein-/ausschalten

– Schalten Sie die Heizplatte erst ein, wenn ein passendes Kochgeschirr darauf steht (z.B. Fondue-Caquelons, Bourguignonne-/Chinoise-Pfanne oder Wok).
Wichtig:
  – Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden, um die Energie optimal zu nutzen.
  – Das Kochgeschirr sollte wenn möglich nicht kleiner sein als die Heizplatte, da sich sonst die Heizplatte verziehen kann. Sie sparen damit aber auch Energie und schonen die Heizplatte.
  – Verwenden Sie nur sauberes und trockenes Kochgeschirr. Verrustes Kochgeschirr darf nicht auf die Heizplatte gestellt werden.

Stufenlose Temperatureinstellung



– Heizplatte mit dem Thermostat-Drehknopf einschalten und je nach Verwendungszweck auf die gewünschte Heizstufe drehen (im Uhrzeigersinn). Die Kontrolllampe leuchtet auf.

– **Die Temperatureinstellungen:**

Heizstufe:	**Verwendungszweck:**	
– Stufe «**Min**»	– **Aus** *)	
– Stufen «**1-2**»	– **Kleine Hitze:**	Anwärmen, Warmhalten
– Stufen «**3-4**»	– **Mittlere Hitze:**	Kochen
– Stufen «**5-6**»	– **Grosse Hitze:**	Anbraten, schnelles Erhitzen, Aufkochen

*) Das Rechaud ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!

– Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sie leuchtet während des Betriebs regelmässig wieder auf und zeigt so an, dass die richtige Betriebstemperatur gehalten wird.

⚠

Vorsicht! Während des Betriebs sind die Heizplatte und einige Gehäuseteile sehr heiss!

NACH DEM KOCHEN / REINIGUNGSHINWEISE

Nach dem Kochen

- Die Heizplatte nach jedem Gebrauch umgehend ausschalten (=Thermostat-Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn auf Pos. «**Min**» drehen).
- Anschliessend immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (das Rechaud ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!).

Wichtig:
- Lassen Sie das Gerät und das Kochgeschirr nach Gebrauch komplett abkühlen!
- Das Rechaud ist nur durch Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet! Es kann durch den Thermostat-Drehknopf **NICHT** komplett ausgeschaltet werden und könnte sich sonst bei tiefen Temperaturen automatisch wieder einschalten: Brandgefahr!

Reinigungshinweise

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- **Gerät komplett abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten, um Verbrennungen zu vermeiden).**
- **Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen!**
- Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch abwischen (evtl. etwas Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser geben). Mit einem trockenen, weichen Tuch nachtrocknen.
  Wichtig: Keine starken Reinigungs- und Lösungsmittel und keine Stahlwolle verwenden!
- Überlaufenes Kochgut auf der Heizplatte mit einem feuchten Tuch entfernen.
- Halten Sie die Heizplatte stets trocken. Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Handel.

Entsorgung

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).

Garantie

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions-, sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est réservé à un usage privé. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver!

- Toujours brancher et utiliser l'appareil conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être employé exclusivement pour la cuisson des aliments.
- Attention! Lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces peuvent être très chaudes: risque de brûlures!
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Le réchaud doit être placé de façon à ce que les enfants ne puissent pas y toucher. Risque de brûlures!
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Contrôler leur état avant chaque utilisation!
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation ou en cas de mauvais fonctionnement.
- Retirer la fiche et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Le cordon ne doit pas frotter sur des angles ni être coincé.
- Ne pas toucher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Eloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre.
- Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- Pour éviter toute concentration de chaleur ou des dommages dûs à une chaleur excessive, ne pas placer l'appareil sous les éléments/meubles de cuisine. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace!
- Ne pas bouger/déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas réutiliser l'appareil si l'on a constaté un problème, par ex. après une chute ou après tout type de dommage.

- Pour éviter tout risque, les éventuelles réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un service après-vente autorisé.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne pas laisser pendre le cordon, pour éviter qu'un enfant en tirant dessus, ne fasse tomber l'appareil chaud.
- Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau ou autres liquides: risque de blessure et de décharge électrique.
- Si l'appareil devait être mouillé débrancher-le immédiatement.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil.
- N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Attention! En cas de surchauffe, les graisses ou les aliments à haute teneur en huile peuvent s'enflammer.
- Après utilisation: ne transporter/ranger l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent mode d'emploi.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'usage non conforme aux indications du présent mode d'emploi.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs.
- Avant d'utiliser ce réchaud, il est impératif de prendre connaissance de son mode d'emploi et d'être conscient des risques liés à tout usage impropre de l'appareil: ceci est valable pour tout utilisateur, y compris les enfants et les personnes présentant des problèmes psychiques, sensoriels ou mentaux. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Garder le réchaud hors de portée des enfants.

DESCRIPTION

Ce réchaud, élégant et sûr, offre diverses utilisations. Plus de flamme sur la table et plus besoin d'alcool ou de gel combustible.

Ce réchaud convient à tous les caquelons pour fondue au fromage, fondue bourguignonne ou chinoise et aux woks jusqu'à ø 19 cm. La protection de sécurité retient le caquelon et l'empêche de glisser.

F

PARTIES ET ELEMENTS DE L'APPAREIL

Appareil:

1. Plaque chauffante
2. Protection anti-renversement/glissement de caquelons (amovible)
3. Cordon électrique avec fiche (230 V/50 Hz)
4. Pieds
5. Témoin lumineux
6. Bouton pour allumer/éteindre et thermostat pour réglage progressif de la température



MISE EN MARCHE

F

Placement

- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
  Important:
  Ne pas placer l'appareil sur, sous ou à proximité d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (par ex. rideaux, meubles, éléments de cuisine, etc.). Distance minimale: 50 cm. Placer exclusivement le caquelon adéquat sur le réchaud et ne pas couvrir l'appareil: risque de surchauffe et d'incendie! L'appareil doit être placé dans un lieu disposant d'une bonne aération.
- Disposer l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent y toucher.

Brancher l'appareil au courant électrique

- Contrôler que l'appareil est éteint (interrupteur sur «**Min**»).
- Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension électrique (230 V) correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Brancher l'appareil à une prise de terre.
  Important:
  Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé, ni posé près d'une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson). Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil en cas de non utilisation. Ne jamais tirer sur le cordon pour ôter la fiche de la prise de courant!

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation il faut chauffer la plaque pour éliminer l'odeur de neuf.



témoin lumineux   bouton

- Tourner le bouton thermostat sur le degré de température le plus haut «**6**» (tourner à fond dans le sens des aiguilles d'une montre) et chauffer la plaque pendant 5 minutes environ. Le témoin lumineux s'allume.
- Un peu de fumée peut se dégager, il n'y a pas de raison de s'en préoccuper, bien aérer la pièce.
- Puis tourner le bouton sur la position «**Min**» (tourner à fond) pour éteindre l'appareil.
- Débrancher l'appareil.
- Ensuite, laisser refroidir l'appareil complètement.

CUISINER

F



Allumer/éteindre l'appareil

– N'allumer l'appareil que lorsque vous avez posé un caquelon adéquat dessus (ex. caquelon pour fondue fromage, poêlon pour bourguignonne/chinoise ou wok).
Important:
  – pour utiliser l'énergie de façon optimale, n'utiliser que des caquelons dont le fond est plat.
  – Pour éviter que la plaque ne se déforme et économiser l'énergie, le caquelon ne doit pas être plus petit que la plaque.
  – Utiliser des caquelons propres et secs. Des caquelons couverts de suie ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante.



témoin lumineux   bouton

Réglage progressif de la température

– Allumer la plaque chauffante avec le bouton thermostat et le régler sur le degré de puissance désiré en fonction de l'utilisation (dans le sens des aiguilles d'une montre). Le témoin lumineux s'allume.

– **Divers réglages de la température:**

Degrés de cuisson:	**utilisation:**	
– Degré «**Min**»	– **éteint** *)	
– Degrés «**1-2**»	– **chaleur douce:**	réchauffer, maintenir chaud
– Degrés «**3-4**»	– **chaleur moyenne:**	cuisiner
– Degrés «**5-6**»	– **forte chaleur:**	faire revenir, réchauffer rapidement, bouillir

*) Le réchaud n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché!

– Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Il s'allume régulièrement pendant le fonctionnement pour indiquer le maintien constant de la bonne température.

Attention! Pendant le fonctionnement, la plaque et diverses parties du corps de l'appareil deviennent très chaudes!

APRÈS LA CUISSON / CONSIGNES DE NETTOYAGE

Après la cuisson

– Après utilisation, éteindre la plaque (= tourner le bouton thermostat dans le sens contraire des aiguilles d‘une montre sur la position «**Min**»).
– Puis débrancher l‘appareil (ce n‘est qu‘une fois débranché que le réchaud est complètement éteint!).

Important:
– Après utilisation, laisser l’appareil et le caquelon refroidir complètement!
– Ce n‘est qu‘une fois débranché que le réchaud est complètement éteint! **IL N‘EST PAS** complètement éteint en tournant le bouton thermostat et à température basse, il pourrait se réallumer automatiquement: risque d‘incendie!

Consignes de nettoyage

– Débrancher l‘appareil.
– **Laisser l‘appareil refroidir complètement (au moins 30 minutes, pour éviter tout risque de brûlure).**
– **Ne jamais plonger le cordon et l‘appareil dans l‘eau et ne pas les nettoyer sous l‘eau courante!**
– Nettoyer l‘appareil qu‘avec un chiffon humide (ev. en ajoutant un peu de liquide vaisselle). Ensuite essuyer avec un chiffon doux et sec.
Important: ne pas utiliser de produits détergents forts, ni de solvants, ni de laine d‘acier!
– Si le contenu du récipient déborde sur la plaque, essuyer avec un chiffon humide.
– Conserver la plaque de cuisson au sec. L’humidité et la vapeur provoquent des traces de rouille. Des produits spécifiques d’entretien sont disponibles dans le commerce.

Elimination (recyclage)

Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils endommagés et donc dangereux doivent être immédiatement éliminés. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés.

Ne jetez pas vos appareils avec les déchets ménagers (protection de l'environnement!).

Garantie

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie.

Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

INDICE

I

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questo apparecchio è destinato unicamente ad uso privato. Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle!

- Innestare e utilizzare l'apparecchio secondo le indicazioni sull'apposita targhetta.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- **Attenzione! Durante l'uso la superficie dell'apparecchio può raggiungere temperature molto elevate: pericolo di ustioni!**
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**. Collocare la piastra in modo tale che sia inaccessibile ai bambini piccoli. Pericolo di ustioni!**
- L'apparecchio va utilizzato unicamente se è in perfetto stato e se il cavo non è danneggiato. Controllare prima di ogni utilizzo!
- Estrarre la spina dopo ogni utilizzo o in caso di funzionamento difettoso.
- Per estrarre la spina non tirare mai il cavo. Non sfregare il cavo sugli spigoli e non incastrarlo.
- Non estrarre la spina con le mani bagnate.
- Tenere lontano il cavo da elementi caldi.
- Innestare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Per prevenire un surriscaldamento o danni causati dal calore eccessivo, non collocare l'apparecchio sotto attrezzature o mobili da cucina. Controllare che lo spazio sia sufficiente!
- Non muovere né spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Mai utilizzare l'apparecchio dopo un funzionamento difettoso, ad es. dopo una caduta o dopo un qualsiasi danneggiamento.

I

- Per evitare eventuali rischi le riparazioni all'apparecchio, ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, devono essere effettuate unicamente tramite un servizio clienti autorizzato.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non lasciare mai penzolare il cavo; un bambino potrebbe tirare il cavo e far cadere l'apparecchio caldo.
- Mai immergere l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di lesioni, ustioni o scosse elettriche.
- In caso di apparecchio umido o bagnato, estrarre immediatamente la spina. Non entrare in contatto con l'acqua.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Mai coprire la piastra.
- Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- Attenzione! In caso di surriscaldamento il grasso o le pietanze ad alto contenuto di olio potrebbero prendere fuoco.
- L'apparecchio diventa caldo: trasportare/riporre soltanto a completo raffreddamento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi descritti nelle istruzioni d'uso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso non corretto o non conforme alle disposizioni contemplate dalle istruzioni d'uso.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti.
- Gli utenti dell'apparecchio, inclusi i bambini e le persone con problemi psichici, sensoriali o mentali possono utilizzare l'apparecchio solo se convenientemente istruiti sul suo uso e se hanno compreso i problemi legati a un uso improprio. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa piastra riscaldante elegante e sicura è utilizzabile in vari modi. Non sono necessarie fiamme libere sul tavolo, né spirito o pasta da ardere.

La piastra può essere utilizzata con qualsiasi pentola da fondue al formaggio, bourguignonne o chinoise, con il wok o con altre pentole dal diametro fino a 19 cm. Grazie alla protezione di sicurezza la pentola non può scivolare dalla piastra.

ELEMENTI DI COMANDO

Apparecchio:

I

1. Piastra riscaldante
2. Protezione di sicurezza contro il ribaltamento o lo spostamento della pentola (estraibile)
3. Spina e cavo di alimentazione (230 V/50 Hz)
4. Piedi d‘appoggio
5. Spia di controllo
6. Interruttore rotante acceso/spento e manopola del termostato per una regolazione progressiva della temperatura



MESSA IN FUNZIONE

Collocazione

– Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli spruzzi.
  Importante:
  non collocare l'apparecchio sopra, sotto o nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore o infiammabili (ad es. tende, mobili e armadietti da cucina). Distanza minima: 50 cm. Collocare sulla piastra unicamente pentole adeguate e non coprire l'apparecchio: pericolo di surriscaldamento e di incendio! L'apparecchio deve essere collocato in un luogo ben aerato.
– Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Innestare l'apparecchio alla corrente elettrica

I

– Controllare che l'apparecchio sia spento (manopola del termostato su «**Min**»).
– Prima di innestare l'apparecchio alla corrente elettrica, controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda alla targhetta.
– Inserire la spina in una presa con messa a terra.
  Importante:
  non incastrare il cavo né appoggiarlo nelle vicinanze di superfici calde (es. piastre di cottura). Non far penzolare il cavo. Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere la piastra tirando il cavo.
– In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina. Unicamente in questo modo la piastra non è più connettata alla corrente elettrica. Per estrarre la spina non tirare mai il cavo!

Prima della messa in funzione iniziale



Spia di controllo Manopola

Prima della messa in funzione iniziale riscaldare la piastra per eliminare l'odore emesso dall'apparecchio nuovo.

– Girare la manopola sul livello massimo «**6**» (in senso orario fino all'arresto) e riscaldare la piastra per ca. 5 minuti. La spia di controllo si accende.
– E' possibile che si sviluppi un po' di fumo. Ciò non deve destare preoccupazione. Arieggiare bene il locale.
– In seguito girare la manopola in senso antiorario su «**Min**» (girare fino all'arresto) e spegnere la piastra.
– Estrarre la spina dalla presa.
– Lasciare raffreddare completamente la piastra.

Accensione/spegnimento della piastra



- Accendere la piastra soltanto se la pentola utilizzata è idonea all'apparecchio (ad es. pentola da fondue al formaggio, bourguignonne o chinoise, oppure wok).

  Importante:
  - Per sfruttare l'energia in modo ottimale, utilizzare unicamente pentole con il fondo piano.
  - Per evitare la deformazione della piastra la pentola non dovrebbe essere di dimensioni inferiori a quelle della piastra. Con questo accorgimento si risparmia energia e si protegge la piastra.
  - Utilizzare pentole pulite e asciutte. Pentole sporche di fuliggine non vanno appoggiate sulla piastra.

I

Regolazione progressiva della temperatura



Spia di controllo Manopola

- Accendere la piastra tramite la manopola e regolare il termostato sul livello di riscaldamento desiderato (in senso orario). La spia di controllo si accende.

- **Regolazione della temperatura:**

Livello calore:	Modo d'uso:	
– livello «**Min**»	– **spento** *)	
– livelli «**1-2**»	– **calore moderato:**	riscaldare, mantenere in caldo
– livelli «**3-4**»	– **calore medio:**	cucinare
– livelli «**5-6**»	– **calore alto:**	rosolare, friggere, bollire

*) L'apparecchio si spegne soltanto estraendo la spina dalla presa di corrente!

- Raggiunta la temperatura desiderata la spia di controllo si spegne. Mentre l'apparecchio è in funzione la spia si accende a intervalli regolari per indicare il mantenimento costante della temperatura.



Attenzione! Durante il funzionamento la piastra e alcune parti del corpo dell'apparecchio diventano molto calde!

A COTTURA TERMINATA / INDICAZIONI PER LA PULIZIA

A cottura terminata

– Spegnere la piastra immediatamente dopo l'uso (girare la manopola in senso antiorario su «**Min**»).
– Estrarre in seguito la spina dalla presa di corrente (la piastra è completamente spenta soltanto dopo aver estratto la spina!).

Importante:
– Dopo l'uso lasciar raffreddare completamente la piastra e la pentola!
– La piastra è completamente spenta soltanto dopo aver estratto la spina! Essa **NON** può essere spenta completamente tramite la manopola del termostato. In caso di temperature basse potrebbe riaccendersi automaticamente: pericolo di incendio!

Indicazioni per la pulizia

– Estrarre la spina dalla presa di corrente.
– **Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (almeno 30 minuti per evitare ustioni).**
– **Mai immergere nell'acqua l'apparecchio né il cavo, non lavarli sotto l'acqua corrente!**
– Pulire l'apparecchio unicamente con un panno leggermente umido (ev. con l'aggiunta di un po' di detersivo). Asciugare con un panno morbido.
  Importante: non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, né solventi, né lana d'acciaio!
– Eventuali residui di cibo traboccati sulla piastra sono da eliminare con un panno umido.
– Tenere la piastra sempre asciutta. L'umidità e il vapore può causare ruggine. Prodotti per la manutenzione specifici sono disponibili in commercio.

Smaltimento

Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.

Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!).

Garanzia

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto.
Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

KUNDENDIENST / SERVICE APRÈS-VENTE / SERVIZIO CLIENTI

DKB Household Switzerland AG
Service Center
Grindelstrasse 5
CH-8303 Bassersdorf
Switzerland

Tel. +41 (0) 43 266 16 00
Fax +41 (0) 43 266 16 10

Mail: servicecenter@dkbrands.com

VERTRIEB / DISTRIBUTION / DISTRIBUZIONE

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Tel. +41 (0) 44 306 11 11
Fax +41 (0) 44 306 11 12

www.koenigworld.com
Mail: household@dkbrands.com

Art. B02187 Rechaud Deluxe (V1/Ho)

DKB
Welcome home